

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



LA POMPADOUR CASTELMAURE

AOP Corbières



SERVIR } 16°C
OUVRIR } 15 mins avant
GARDE } 7 - 10 ans

Terroir :

Sol de schistes et argilo-calcaire.

Cépages :

26% Syrah, 22% Grenache Noir,
52% Carignan

Vinification :

Vendange manuelle.
Grenache égrappé.
Macération carbonique de 10 à 15 jours.

Élevage : 12 mois en cuve, puis en fût bor-
delais et foudre.

ACCORDS



ÉPICURIENS

Idéal sur un poulet
fermier aux morilles.

À POIL !

Merveilleux sur une
gigue de chevreuil
grand veneur.



PLANXA

Parfait sur des rougets
grillés.

AU FOUR

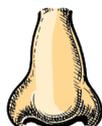
À déguster un gigot
d'agneau confit au
thym.



Notes de Dégustation



Robe rubis.



Puissant, Confiture de cerise
et framboise. Cassis bien
mûr. Vanillé et boisé



Ronde, ample,
suave. Riche et
gourmande.

Depuis 1921, la cave se dresse fièrement au beau milieu de la très belle AOC Corbières, au cœur du village d'Embres-et-Castelmaure. Elle est considérée comme l'une des caves coopératives les plus dynamiques du Languedoc. Cette cave haute en couleur étale son magnifique vignoble sur les pans de la montagne aride de la Serre, où des effluves de thym, de romarin et de lavande exhibent fièrement leur appartenance aux terroirs languedociens.

Castelmaure, c'est aussi le travail de vignerons au franc parlé poétique et à l'authenticité originale. En résulte des vins directs et intenses conçus dans et pour le plaisir. Ils vendangent 100 % du vignoble à la main et transportent les raisins en comportes, pour un respect optimal du fruit. Le territoire d'Embres et Castelmaure est très étendu et très varié par ses sols et ses paysages. Un vaste vignoble de 450 hectares est développé sur les différents terroirs. Dans leurs cuvées, ils assemblent les expressions sud-est et ses sols argilo-calcaires avec ceux, Nord-Ouest des collines de schistes, un alliage de puissance et de finesse.

Les trois principaux cépages cultivés sont le Carignan, le Grenache et la Syrah.

Une cave hors du commun, colorée et joviale, qui ne manquera pas de séduire les amateurs de vins empreints d'une vérité profonde : celle du lien indéfectible entre la terre et les hommes.

CASTELMAURE *Embres-et-Castelmaure*

CASTELMAURE



Caves Maillol -

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération